Rok VIII. Lwów dnia 15. listopada 1894. **Nr. 5.**

GORZELNIK

Organ Towarzystwa Gorzelników Polskich.

Wychodzi raz na miesiąc w objętości jednego arkusza.

Prenumerata z przesyłką pocztową wynosi:
W Państwie Austryackiem rocznie 6 zł. (12 kor.) półrocznie 3 złr. (6 kor.).
W Cesarstwie Rossyjskiem rocznie 3 rs. 60 k. półrocznie 1 rs. 80 kop.
W W. Ks. Poznańskiem rocznie 6 marek, półrocznie 3 marek.
Należytość przesyłać najdogodniej za przekazem pocztowym pod adresem Administracyi.

Redakcya: we Lwowie, przy ul. Polnej l. 3, I. piętro.
Administracya i Ekspedycya: Lwów, ul. Polna l. 3, I. p.
Inseraty zamieszcza się za opłatą 10 ct. od wiersza drobnym drukiem.
Rękopisy (manuskrypta) zwraca się tylko na wyraźne żądanie.

WYDAWCA I ZA REDAKCYĘ ODPOWIEDZIALNY: ST. BAYLI.

O procesie kiełkowania.

Na kongresie w Antwerpii mówił p. A. Lechter o procesie kiełkowania. Po obszernym wstępie o wartości cerealiów w ogóle, a jęczmienia w szczególe na wyrób słodu, wreszcie o budowie anatomicznej i składnikach jęczmienia, przeszedł prelegent do wyrobu słodu, dzieląc go na trzy działy: 1) umoczenie, 2) kiełkowanie, 3) suszenie.

Jęczmień powinien być przed i po namoczeniu myty i płukany. Woda wyługowuje z ziarna ciała organiczne i barwnik, a strata wynosi w ciałach organicznych przeciętnie 0·70%, w mineralnych 0·34%, razem 1·04%, zależy jednak wiele od jakości wody. Woda miękka rozpuszcza więcej ciał, twarda mniej. Woda nie powinna być za twarda, bo trudno wsiąka do środka ziarna, co jest koniecznem, jeżeli słód ma być na wskróś kruchy; nie może też być za miękką, ponieważ wyługowuje nader pożyteczne ciała jęczmienia.

Temperatura wody powinna być około $10^1/_2$ do 12^0 R.; czas namoczenia między 42 a 72 godzin, zależy to od:

a) gatunku jęczmienia,
b) chemicznego składu jęczmienia,
c) starości jęczmienia,
d) jakości wody,
e) temperatury wody i lokalu.

Oznaki dostatecznego umoczenia ziarna są wiadome: próba paznokciem i próba na kłucie.

Po umoczeniu przychodzi jęczmień na gromadę do zrostowni, której posadzka powinna być z płyt kamiennych lub z cementu. Zrostownia powinna być urządzona do wentylacyi, powinna być chłodna i ogrzewana w czasie mrozów. Ziarno układa się w wysoką gromadę, gdy zaczyna rosnąć, wtedy podnosi się temperatura gromady, ziarna na powierzchni wilgną — transpirują; na końcach okazują się białe punkta – i wtedy jest pora rozesłać gromadę. Nie trzeba z początku często przewracać, gdyż młode korzonki przez to zostają uszkodzone, wystarczy 3 razy na dobę. dopiero piątego dnia należy przerabiać częściej gromadę. By osiągnąć dobre zrośnięcie jęczmienia, mamy dwie metody, a to robiąc na ciepły pot i na zimny pot

Pierwszą metodą dochodzi się z temperaturą do 24^0 R., drugą metodą nie można przekroczyć 16^0 R. Zwykle przekładamy drugą metodę, gdyż wytwarza się mniej kwasu, otrzymuje lepsze roztworzenie mącznej substancyi i mniejsze straty w ciałach pożytecznych. Jednak często lepiej jest robić pierwszą metodą, gdy się chce osiągnąć wyższe rnzwinięcie korzonków i gdy jęczmień jest szklisty w przełomie i z wielką zawartością ciał białkowatych.

Według robionych prób zawiera słód wyrabiany na zimny pot 0·10 do 0·20% kwasu mlekowego, na ciepły pot zaś 0·40 do 0·50% tegoż kwasu.

W czasie kiełkowania należy przeto dokładać najwięcej pilności w robocie w czwartym i piątym dniu.

Kiełkowanie przerywa się jako dostateczne, gdy korzonki i liścień wiadomą w praktyce długość osięgły — właściwie jednak wtedy, g d y c a ł a w e w n ę t r z n a z a w a r t o ś ć z i a r n a d a s i ę m i ę d z y p a l c a m i r o z e t r z e ć j a k p u l c h n a m ą c z k a.

Co do chemicznych procesów, jakie się w czasie kiełkowania odbywają, to najpierw mączna zawartość zamienia się w rozpuszczalną skrobię, która jest przez to w stanie wsiąknąć w zarodek. Część skrobii zamienia się w cukier potrzebny do budowy celulozy, pożywienia kiełka i do oddychania, przyczem spala się na bezwodnik węglowy. Równocześnie następuje przemiana sbrobii w maltozę i tworzenie się dekstryn. Ciała białkowate jęczmienia doznają również zmiany, mianowicie na związki rozpuszczalne przyczem tworzy się w zarodku częścią dyastaza i peptaza, częścią substancye inne.

W surowym ziarnie jęczmienia znajduje się również już dyastaza przygotowawcza (amylasa), której działaniu sprzyja najlepiej temperatura 36—40^0 R. W czasie kiełkowania objawia się jeszcze

inna dyastaza (cytaza) rozpuszczająca celulozę i niszcząca tkankę komórkową.

Tworzące się w czasie kiełkowania kwasy występują jako produkta pośrednie i przemieniają się w końcu w bezwodnik węglowy.

Grzybki pleśni są nieprzyjaciółmi procesu kiełkowania, są to szkodniki, które kosztem kiełków i substancyi słodowej się żywią. Najlepszym środkiem na pleśń będzie zawsze wapnienie ścian i to dobre, do którego można dodać nafty. Na posadzkę zrostowni zaś najlepszym środkiem radykalnym jest chlorek wapna, w każdym razie należy dbać o dobrą wentylacyę, bo ta potrzebna jest do wzbudzenia energii życiowej zarodków w ziarnach jęczmienia.

Prelegent nie powiedział w całym odczycie, który tutaj streściliśmy, wprawdzie nic nowego, jednak przypomniał ważne rzeczy i momenta przy wyrobie słodu, tak ważne, że najlepszemu praktykowi przypomnienie tego wszystkiego nie zaszkodzi.

H.

Tegoroczna kampania gorzelniana.

Ponieważ kartofle, ten jedyny jeszcze materyał opłacający się na przeróbkę w gorzelni, urodziły się dosyć dobrze w ogóle, a co do jakości nie są złe, zboże zaś, zwłaszcza jęczmień na słód dobrze sprzątnięty, — przeto nową kampanię 1894|5 możemy zaliczyć do dobrych, byleby kartofle, które za mokre są wykopane, nie chciały się psuć.

Przeciętny procent skrobii rozmaitych odmian kartofli waha się między 21 a 17%, bulwy zaś są dobrze wykształcone, często ogromnych rozmiarów, więc i skrobia w nich jest normalna, zdolna do dokładnego wyzyskania jej na spirytus.

Z łatwością teraz można mieć zacier o 18° sach. i gdy wszystko dobrze i prawidłowo się prowadzi, może odfermentowanie postąpić do 1° sach.

Stosunek kwasu okazał się najodpowiedniejszy średni, t. j. w drożdżach 1·8 do 2 stopnie, w zacierze świeżym 0·5 i mniej stopni, a w zacierze odfermentowanym najwyżej 0·8 stopnia kwasu.

Wszystkie próby kwasomierzem nie będą rzetelne i mogą bardzo w błąd wprowadzić na niekorzyść wydatków, jeżeli nie

mamy świeżego i dobrego ługu normalnego; robiąc tę uwagę, przypominam szanownym Kolegom, że jak wszystkie przyrządy i instrumenta do technicznej kontroli, więc i ług sodowy normalny zawsze świeży, mamy na składzie naszym u kol. p. Franciszka Siedleckiego w Poturzycy poczta Sokal, który zamówienia odwrotnie załatwia.

Najważniejsze jest tego roku dobre płukanie kartofli, gdyż są zanieczyszczone ziemią, no i liczenie się z tą ziemią, bo ta wynosić może 8 do 12 procent, a z odważonych takich z pola n. p. 100 q kartofli z ziemią łatwo być może, że faktycznie po wypłukaniu będzie miał gorzelnik tylko 80 q kartofli, z których wódkę dać może.

Słody jęczmienne dobrze rosną, potrzebują tylko skrapiania na zrostowni w odpowiedniej porze, a można je wyciągać dobrze, wszelkie zaś mięszaniny żyta lub owsa na słód są przynajmniej tego roku zbyteczne. Słód jęczmienny dobrze wyrośnięty, kruchy odpowiada najlepiej.

A więc z tą nową kampanią zasyła wszystkim współpracownikom „Szczęść Boże“

Kolega.

Jeszcze o naszej Wystawie.

Ocena pochlebna naszej Wystawy, jaką w ostatnich numerach naszego czasopisma umieściliśmy, pochodziła od bardzo poważnego fachowca i praktyka. Że zaś ocena ta nie była przesadzoną, dowiodło orzeczenie jury, nasze Towarzystwo bowiem otrzymało „dyplom honorowy komitetu wystawy“. Jeżeli jednak mowa była o wystawie naszego Towarzystwa, nie podobna ominąć wystawy gorzelniczej br. Juliana Brunickiego ze Strzałkowa pod Stryjem. Wystawił wzorowy ten gospodarz w rozmaitych pawilonach produkta swego gospodarstwa; w pawilonie rolnictwa zaimponował nam wielce swemi kartoflami, dał poznać, że wzorowe gospodarstwo prowadzi. Nie dziw więc, że i gorzelnia jego musiała się sprezentować jak należy, a sprezentowała się urządzeniem swego laboratoryum. Pojedyncze aparaty laboratoryjne nie mogą być przedmiotem wystawy, gdyż są to wyroby czeskie i niemieckie, w ogóle przyrządy znane; nie o sprezentowanie aparatów pojedynczych zapewne chodziło wystawcy, a tylko o ca-

łość, t. j. o pokazanie, jakiem powinno być laboratoryum każdej z naszych gorzelń, ażeby módz należycie śledzić przebieg fabrykacyi spirytusu i w czas spostrzedz błąd zaszły, celem rychłego usunięcia go. Jeżeli dziś w Niemczech stawiają gorzelnikom żądanie do wydatku 60% litr. alkoholu z klgr. skrobii, nie opiera się chyba żaden z nich takim wymogom, dostaje on bowiem w dobrze urządzonem laboratoryum możność rychłego wykrycia ewentualnego błędu i przyczyny zmniejszenia się wydatku, a u nas jakżeż inaczej?! Często gęsto nie mamy w naszych gorzelniach przyrządu do oznaczenia jakości materyału surowego, a cóż tu dopiero o innych mówić rzeczach? Uznanie należy się więc p. br. Brunickiemu za jego tak wspaniałą wystawę gorzelnianą, bo mógł się niejeden właściciel naocznie przekonać, że nie tak to straszny ten dyabeł, jak go malują, to laboratoryum (co do kosztów), lecz musiałby, co prawda, właściciel takiej wzorowej gorzelni mieć też odpowiedniego dla gorzelni kierownika, a że i tący się w Galicyi znajdą, dowodem nasza wystawa.

Cyfry najlepiej dowodzą.

Rada zawiadowcza drezdeńskiej fabryki drożdży prasowanych i wyrobu żytniówki przedłożyła swym członkom akcyonaryuszom następujące sprawozdanie za kampanię 1893/4:

„Rok ubiegły naszego towarzystwa stawia nas w tem przyjemnem położeniu, że możemy zaznaczyć pokaźne rozszerzenie się fabrykacyi i zbytu drożdży prasowanych.

Wyprodukowaliśmy w ubiegłym roku 500.000 klgr. drożdży, przeto o 70.000 klgr. więcej, aniżeli w roku przeszłym.

Nasze nowoprzybudowane zakłady były już tej kampanii w ruchu przez 8 miesięcy i mamy wszelką pewność, że w przyszłości jeszczą większy zbyt drożdży prasowanych mieć będziemy i nawet w normalnym stanie możemy naszą fabrykacyę w całej pełni prowadzić, gdyż, jak rok ubiegły pokazał, zamówieniom nie mogliśmy podołać.

Produkcya żytniówki nie wzmogła się w równej mierze, jak to łatwo było do przewidzenia (skutkiem zaprowadzenia wyrobu drożdży nową metodą „Luftverfahren“), ograniczyliśmy się na produkcyę 900.000 litrów wobec 1,000.000 litrów w roku poprzednim.

Ubytek w produkcyi tego artykułu nagrodziła nam znacznie większa produkcya drożdży, zwłaszcza że ceny spirytusu żytniego były niskie.

Sprawozdanie kończy się rozdziałem czystego zysku, który po potrąceniu kwoty 43.765 marek na nowe inwestycye wynosił netto 172.461 marek. Z kwoty tej otrzymała rada zawiadowcza 8.462 marek, techniczny zarząd tytułem tantyemy i gratyfikacyi 17.000 marek, na fundusz rezerwowy odpisano 20.000 marek, resztę 127.000 rozdzielono jako dywidendę akcyonaryuszom, wynoszącą 14%.

Z powyższych cyfr okazuje się, że na produkcyi 500.000 klgr. drożdży prasowanych zyskano 172.461 marek, a na jednym kilogramie około 35 fenigów, czyli 21 centów.

W Saksonii jest 10 fabryk drożdży prasowanych, a w sąsiednich prowincyach niemieckich rozsiane są gęsto gorzelnie małe, produkujące żytniówkę i drożdże (Presshefe Kornbrennereien), które, konkurując między sobą, mają zbyt drożdży nader utrudniony i ograniczony na małe rejony, a przecież robią interes i nawet lepszy, jak drezdeńska akcyjna fabryka.

Wystawa nasza krajowa pokazała nam, że w Galicyi mamy tylko dwie znaczniejsze fabryki drożdży prasowanych i te też wystawiły swoje produkta. Gdy się uwzględni, że u nas warunki zbytu byłyby o wiele korzystniejsze, to nowo powstałe fabryki drożdży prasowanych musiałyby mieć świetne widoki, naturalnie zależałoby wiele od wyboru miejsca.

Według pzzepisów ustawy gorzelnianej z r. 1888 gorzelnia rolnicza z produkcyą dzienną do 400 litrów alkoholu może, gdy produkuje drożdże, cały rok być w ruchu. Taka gorzelnia mogłaby przeto wyprodukować rocznie mniej więcej połowę tego, co wspomniana wyżej fabryka drezdeńska, więc około 250.000 klgr. drożdży, a przyjmując taki sam tylko zysk, to bilans jej roczny mógłby się zamykać czystym zyskiem przeszło 50.000 złr. wynoszącym. Do założenia fabryki prasowanych drożdży u nas nie potrzeba nic więcej, tylko trochę odwagi, a kapitały, które teraz leżą w bankach, na 3 do 4 procent, mogłyby dać 14% dywidendy, oprócz tego dałoby się utrzymanie wielu robotnikom i zarobek ludziom, którzy go tak wyglądają. *H.*

Korespondencye.

I.

Poryte w Król. Polskiem, dnia 21. października 1894.

Wielce Szanowny Redaktorze!

Wskutek spalenia się naszej gorzelni mam obecnie nie wiele czasu do pisania listów, gdyż zajęty jestem mocno przy odbudowaniu fabryki. Nie mogę też dziś już wysłać sprawozdania co do roboty w gorzelni w tej kampanii, mam jednak kilka spraw do poruszenia i proszę o udzielenie mi małego kącika w „Gorzelniku“. Czytałem w Gorzelniku krótki artykulik o pracach p. Dołkowskiego z Nowej wsi koło Kęt, minęło jednak od tego czasu kilka miesięcy i nie mogłem wyczytać w Gorzelniku, iżby sprawę racyonalnej hodowli kartofel u nas wiele się zajmowano. A jednak jest to sprawa bardzo ważna dla całego naszego przemysłu, nie mówiąc już o zyskach w rachunku gospodarstwa samego. Wszak nie jest to dla rentowości fabryki obojętnem czy ona przerabia produkt surowy zawierający 25% skrobii czyli też produkt o 15 albo i mniej procentach skrobii; nie potrzebuję dowodzić ile tu pracy ludzkiej, opału, smarowidła i t. d. idzie na marne jeżeli się przerabia produkt słabszy. Wartoby też p. Dołkowskiego poprzeć i u nas w Królestwie, a korzyści byłyby obopólne. Mógłby też każdy kierownik gorzelni mieć obok gorzelni lub wogóle w pobliżu pole doświadczalne celem hodowli odpowiednich gatunków kartofli, wszak kierownik taki jest najwięcej kompetentnym do sprawdzenia który gatunek kartofli najlepiej się dla jego fabryki i pola nadaje. Do tego celu jednak musieliby właściciele zawierać umowy z kierownikami gorzeln na lat kilka, bo tylko w takim wypadku mógłby się okazać należyty rezultat pracy

W naszym majątku, mającym około 40 włók ornego gruntu, były w tym roku sadzone kartofle na trzech polach. Wszystko zasadzono „Daberkami“ a 32 część „Cebulkami“. Jeden morg dał przeciętnie około 60 korcy kartofli, ukopaliśmy z górą 800 korcy, tak że nam na 4 miesięczną kampanię wystarczy. Z lekko czarnej ziemi mają kartofle 21· 5% skrobii, z pola lekko górzystego 20%, a z pola nieco gliniastego 21% skrobii. Kartofle wogóle dobrze się prezentują, co do wielkości, nie mamy między niemi zbytnio wielkich albo też małych. Jęczmień tegoroczny sprzątneliśmy zdrowy i ładny wszelka więc jest nadzieja, że słód będzie dobry. Nie chcąc na dziś wiele miejsca w „Gorzelniku“ zabierać, kończę, przyrzekając Wam przysłać do przyszłego numeru opis filtru dla wody, używać się mającej w gorzelni. *A. Sztyler.*

II.

Bołszowce dnia 8. listopada 1894.

Na tegorocznem Walnem Zgromadzeniu Towarzystwa Gorzelników polskich omówiona została sprawa nabycia licencyi od P. Rosenzweiga, reprezentanta Towarzystwa Maltozy, na używanie kwasu fluor. przez pojedyńczych członków Tow. Gorz. polsk. za opłatą 150 złr. w 6ciu półrocznych ratach, a to z tym warunkiem, jeżeli przynajmniej 30-tu członków Tow. o nabycie tego prawa się zgłosi.

Ponieważ ta wymagana przez Tow. Maltozy ilość członków dotąd się jeszcze nie zebrała, przeto też i układy prawomocne i obie strony obowiązujące w myśl uchwały Walnego Zgromadzenia nie mogły być jeszcze dotąd przez dotyczącą komisyę przeprowadzone, a tem samem ci członkowie którzy do tego zakupna już się zgłosili, nie mogą dla braku kompletu z powyższej umowy korzystać.

Jeżeli wobec naszej gorliwości w dążeniu za każdym postępem, zastanowimy się nad powodem tego, że tak powiem, wahania się z zakupnem prawa używania kwasu fluor. i zastósowania także i tego postępu w naszych gorzelniach, to musimy przyjść do przekonania, iż stoi nam na przeszkodzie ważna jakaś przyczyna, a nią jest zapewne brak zaufania do tego środka i względnie za wysoka, jak na nasze stosunki cena zakupna.

To też co do tej pierwszej przyczyny, a mianowicie braku zaufania do kwasu fluor., to zanim będziemy mogli sobie wyrobić nasze własne zdanie oparte na racyonalnych próbach z tym środkiem, powinniśmy na razie takim powagom naukowym jakimi są Prof. Dr. Maerker, Dr. Cluss i inni, zaufać, a to tem bardziej, iż korzystną ich ocenę kwasu fluor. stwierdzają z praktyki poważni praktycy, jak też i u nas dla naszych stosunków gorzelnianych stwierdził ją kol. Hordyński swoim odczytem z przeprowadzonych przez niego prób w gorzelni w Siebieczowie.

Nie należy nam się przeto ani zrażać, ani też zaufania naszego dla takich powag naukowych i wybitnych fachowców z tego tylko powodu osłabiać, że jakiemuś tam niefachowemu eksperymentatorowi jakaś bez zrozumienia rzeczy zrobiona próba z tym kwasem się nie udała, lub go może w oczekiwaniach jego zawiodła. Nie naśladujmyż więc tych panów którym się zdaje że kwas fluor jest jakimś cudownym eliksirem, za pomocą którego mogą żądać bez względu na urządzenie gorzelni i manipulacyę i bez względu na trafność w zastósowaniu takowego, jak największych wydatków!

Kwas fluor nie jest bowiem żadnym tajemniczym, cuda wywołującym środkiem, ale tylko zwykłym antysepty-

kiem, który jednakowoż od innych podobnych środków tem się odznacza, że posiada w nader wysokim stopniu właściwość uiszczenia wszelkich w gorzelni szkodliwych obcych kwasów, czem też powoduje czystą fermentacyę i dokładne odfermentowanie zacierów, a zatem i wyższe wydatki, aniżeli one być mogą przy obecności tych obcych krasów.

.Wysokość zaś wydatków zależną jest od urządzenia gorzelni i od manipulacyi, t. j. od lepiej lub gorzej zrobionego zacieru i rozklajstrowanej skrobii, od dłuższej lub krótszej fermentacyi, od jakości drożdży, słodu i t. p., a stosownie do tego w jednej gorzelni może być jako najlepszy wydatek 60 odsetek, a w drugiej tylko 56, lecz jak w jednej, tak i w drugiej gorzelni, kwas fluor. zabezpieczy ten najlepszy wydatek od spadków i w równej mierze go utrzyma.

Otóż gdybyśmy nawet zrezygnowali z innych zalet, jakie temu kwasowi powagi naukowe przypisują i z wszelkich dalszych doniosłości, jakie mu w najbliższej przyszłości rokują, to już zapewnienie sobie równych, wydatków a najwyższych do jakich gorzelnia jest zdolną, stanowi dla nas pewną, a czasem nawet bardzo wielką wartość, dla której opłaci się ponieść pewne ofiary, a to jest powodem do zainicyowania ze strony Wydziału Tow. zakupna odnośnego prawa przez samych członków Tow. o tyle, o ile właściciele gorzelń jako nieprzekonani jeszcze o rentowości omawianego kwasu fluor., sami zakupna tego na siebie nie biorą.

Lecz przyznać trzeba, że u nas bardzo mało co uczyniono ze strony właścicieli patentu, by tak właścicieli gorzelń jak też i gorzelników powiadomić dokładnie o doświadczeniach z tym kwasem fluor. z praktyki, wszelakie bowiem atesta i relacye, które się „za“ lub „przeciw“ temuż eświadczają, są tak ogólnikowe i lakoniczne, iż jeżeli są dodatnie to w nikim zaufania nie wzbudzają, a jeżeli ujemne, to bezwarunkowo całej sprawie szkodzą.

To też ze względu, iż w pierwszym rzędzie leży w interesie p. Rosenzweiga aby to opatentowane prawo używania kwasu fluor i u nas jak najbardziej i wkrótce się rozpowszechniło, więc też i zadaniem jego powinno, być, by ufność do tego środka w interesowanych wzbudzić, a mianowicie przez wyczerpujące „Sprawozdanie z praktyki“ z gorzelni krajowej i rozesłania takiego sprawozdania w formie broszurki wszystkim właścicielom gorzelń. jakoteż i członkom Towarzystwa gorzelników.

Sposobność ku temu jest bardzo dobra, gdyż wiemy że kol. Hordyński przeprowadzał te próby, a jesteśmy pewni. że dokładnie i ze zrozumieniem rzeczy, i nie mamy powodu, jemu fachowemu gorzelnikowi zarazem Prezesowi naszego Towarzystwa nie ufać. Otóż, obszerne zestawienie dat, z przeprowadzonych prób z kwasem fluor., a więc

ilość dodawanego kwasu fluor. stopień kwasu w zacierze, odfermentowanie i t. p. a także i wydatków przeciętnych z kwasem fluor. i bez tegoż, objaśniłoby nam bardzo wiele, usunęłoby nie jedną wątpliwość i sprawiłoby żebyśmy nabrali więcej zaufania do tego środka i nie bylibyśmy ostatnimi, którzy z tego postępu korzystać będą.

Dlatego nie wątpię iż p. Rosenzweig o takowe się postara, a zarazem. że dam wyraz życzenia wzzystkich kolegów, jeżeli naszego Szan. Prezesa także i z naszej strony o takie Sprawozdanie poprosimy. Co do drugiej kwestyi, a to ew. za wysokiej ceny, jakiej p. Rosenzweig za prawo używania kwasu fiuor, wymaga, to skonstatować tu muszę, iż takowa jest rzeczywiście dla wielu kolegów powodem do zajmowania wyczekującego stanowiska na tak długo, „dokąd ten patent nie potanieje“.

Nie możemy jednak przesądzać rzeczy, jak się będzie p. Rosenzweig na tę kwestyę zapatrywał, ale jesteśmy przekonani, iż jest obowiązkiem komisyi, którą Walne Zgromadzenie do tej umowy upoważniło i umocowało, wejść z p. Rosenzweigem w dalsze układy dla uzyskania przystępniejszych warunków nabycia, a o dotyczącym wyniku. Szan. kolegów w swym czasie powiadomić. *A. Jenik.*

Rozmaitości.

O przemyśle gorzelnianym w naszym kraju pisze wiedeńska „Presse“ przy sposobności opisania Wystawy krajowej tak:

Jak wielkie znaczenie ma gorzelnictwo dla kraju dowodzą cyfry, że w Galicyi istnieje 565 gorzelń, w których jest zatrudnionych 9.669 osób; jest 10.876 propinatorów utrzymujących 62.174 osób. Roczna produkcya alkoholu wynosi 2,313.046 hektol., a w 14 rafineryach produkuje się 44.870 hektol. rafinatu. Nie wchodząc w krytykę opodatkowania gorzelń i ich wpływu na gospodarstwo rolne, ani też w sprawę konsumcyi wódki i jej wpływu na ludność, musimy stwierdzić fakt, że gorzelnie galicyjskie z małemi wyjątkami są zaopatrzone w jak najlepsze aparata (? Red.), tak że produkcya i technika gorzelnicza stoi na równi z innemi krajami.

Produkcya najdelikatniejszych likierów krajowych rozwinęła się znakomicie, nietylko z powodu miejscowych zwyczajów, lecz także skutkiem konkurencyi, tak że galicyjscy producenci byli zmuszeni wyroby swe wydoskonalić.

Obecnie ich likiery i kremy mogą nietylko konkurować z najlepszemi francuskimi wyrobami, lecz mogłyby nawet śmiało wyrugować francuskie produkta wszędzie; potrzeba tylko racyonalnego systemu eksportu i tęgich komiwojażerów, którzy by rozumieli swoją rzecz.

Produkta Fränklów w Białej, wyroby jarzębiaku i jarzębinki w Izdebniku arcyksięcia Rainera, rozolisy z dóbr hr. Potockiego, wyroby J. Baczewskiego we Lwowie i wielu innych firm można zaliczyć do wyśmienitych i najlepszych w swoim rodzaju napojów.

Rozwój przemysłu wyrobu koniaku w Węgrzech. Mało jest artykułów, którychby konsumcya stosunkowo tak wielkie przybierała rozmiary, jak koniak. Przemysł węgierski, który się rzuca na każdy modny artykuł i na tem polu w krótkim stosunkowo czasie rozwinął swoją konkurencyę w produkcyi koniaku. Z pewnem zaciekawieniem przyjąłem zaproszenie mego starego, zacnego przyjaciela do zwiedzenia zakładów towarzystwa fabrykacyi koniaku hr. Gezy Esterhazego w Budapeszcie. Pierwsze, o czem się przekonałem, a co zapewne szerszej publice nie jest wiadomem, było to, że wszystkie wpłacone akcye towarzystwa (3.200 sztuk akcyi po 100 złr., t. j. 640.000 koron) znąjdują się w pewnej ręce, bo w posiadaniu najznakomitszych kupców, osób stojących na czele pierwszych instytucyi krajowych i mających głos we wszystkich kwestyach komercyalnych.

Ta okoliczność wzbudziła we mnie wielkie zaufanie, oglądałem tedy produkcyę całą, która się odbywa według obecnie przyjętego systemu w pierwszych fabrykach miasta Cognac. Czystość w manipulacyi nie ulega żadnej wątpliwości, a pokaźna produkcya upewnia dostatecznie, że mimo wielkiego zbytu znaczna część zostaje przechowaną na „stary koniak“, który, jak wiadomo, z latami dopiero nabiera większej wartości.

Stosunek produkcyi jest również bardzo znaczny. Osobna piwnica przechowuje wina najlepszego gatunku dostarczane przez towarzystwo. Są tu nagromadzone takie masy wina, jakie rzadko u którego producenta win spotkać można. Wyprodukowany gotowy koniak przechowuje się w osobnej ogromnej piwnicy w beczkach od 10—80' hektol. Beczki zaopatrzone gwiazdkami wypalonemi od jednej do czterech oznaczają jakość koniaku od dobry, lepszy, najlepszy i wyśmienity; ktoby o tem wątpił, temu na życzenie otworzą mały lub duży kurek każdej beczki, którą sobie wybierze, by się przekonał o jakości towaru, który potrafił

sobie zjednać wzięcie w całym kraju, jak to z księgi głównej towarzystwa się przekonałem. *Alkohol.*

Zdarza nam się nieraz czytać zaproszenia do zakupna t. z. środków przeciw osadzaniu się kamienia kotłowego. Jak bezczelnymi są nieraz ogłaszający fabrykanci i jak wyzyskują grubą głupotę niektórych ludzi, niech nam objaśni analiza takiego cudownego środka, przeprowadzona przez państwową chemiczną stacyę doświadczalną w Karlsruhe:

Środek noszący szumną nazwę: „Deutscher Universal-Kesselschutz“, a puszczany w świat przez firmę Benecke & Cp. w Hamburgu zawierał:

70% ciał smołowych,
12% piasku i
18% sody.

Cena 1 klgr. tego środka wynosi 2·50 marek, a wartość właściwa według tamtejszych cen wynosi 3 fenigi!

Nie do uwierzenia! a jednak prawda!

Część ekonomiczna.

Zmiany podatku wódczanego za granicą. W najnowszym czasie cały szereg państw zmienia lub zamyśla zmienić sposób opodatkowania napojów spirytusowych.

Przedewszystkiem na pierwszem miejscu Francya znmierza obłożyć wyższym podatkiem spirytus. Francuski minister skarbu właśnie przedłożył izbom projekt pod obrady, który da powód do ważnych zmian w systamie podatków. Napoje „hygieniczne“, do których należeć mają wino, jabłecznik i piwo, mają być o połowę niżej opodatkowane, natomiast ubytek ten ma pokryć podwyższenie podatku od wódki. Według przedłożenia ma być zniżony podatek od wina z 146·9 milionów franków (dochód z r. 1893) na 71·7 milionów, od moszczu, t. j. od wina owocowego z 15·9 milionów na 7·5 milionów, a dochód od piwa z 23·9 milionów na 16 milionów, tak że trzy te podatki byłyby zmniejszone razem o 91·6 milionów franków.

Na pokrycie tego niedoboru ma być podniesiony podatek od wódki na 200 franków od hektolitra czystego alkoholu, coby dało dochodu o 75·2 mil. fr. więcej, resztę ma pokryć opłata od

patentu (od sprzedaży) i inne uboczne opłaty. Francya wyprodukowała w r. 1892/3 1,965.449 hektol. alkoholu, konsumcya zaś wynosiła 1,702.086 hektol.

W Rosyi przygotowują się do zaprowadzenia monopolu wódczanego w wschodnich guberniach państwa i roboty przygotowawcze są w pełnym toku. Minister finansów zamysla taki monopol w całem państwie zaprowadzić.

We Włoszech wkrótce po podwyższeniu podatku rokuje minister finansów z grupą przedsiębiorców o wprowadzenie monopolu wódczanego. Obliczono konsumcyę na 250.000 hektol, a cenę sprzedaży w zarządzie monopolu na 300 lir od hektolitra.

Także w Stanach Zjednoczonych Ameryki okazała się potrzeba podwyższenia podatku od wódki z 90 centymów na 1 dolara 10 centymów od każdego galona alkoholu.

Gdy i w Niemczech o przyszłej zmianie podatku wódczanego tamtejsze gazety wiele piszą, a w Austro-Węgrzech obaj ministrowie finansów zapowiedzieli podwyższenie podatku przez zmonopolizowanie sprzedaży wódki, — to widać, że dla wszystkich państw wódka jest niewyczerpanem źródłem dochodów.

Obecnie pobierają państwa podatek od hektolitra spirytusu w następującym porządku co do wysokości: Anglia 234 złr., Holandya 121 złr., Ameryka północna 119 złr., Norwegia 108 złr., Rosya 106 złr., Francya 75 złr., Włochy 68 złr., Szwecya 67 złr., Belgia 62 złr., Austro-Węgry 45 złr., Szwajcarya 43 złr., Niemcy 42 złr., Hiszpania 38 złr., Rumunia 24 złr., Dania 12 złr.

Wynik kampanii gorzelnianej. Według ostatnich urzędowych statystycznych wykazów w Austro-Węgrzech za czas od 1. września 1893 do 1. lipca 1894 (10 miesięcy) wyprodukowano w gorzelniach w Austryi 118,178.894, w Węgrzech 91,622.892 stopni hektolitrowych alkoholu za opłatą konsumcyjną, zaś za opłatą od produkcyi (kociołkowe) wyrobiono 2,060.301, względnie 4,908.171 stopni hektolitrdwych.

Podatku wpłynęło ogółem w Austryi 30,997.499 złr. 85 ct., w Węgrzech 26,294.915 złr. 85 ct., razem w monarchii 57,292.415 złr. 70 ct.

Eksport spirytusu z Austro-Węgier wynosił w roku 1893 273.698 q, zaś w r. 1892 tylko 238.083 q. Głównem miejscem zbytu była Szwajcarya, znaczne ilości jednak wyszły też na wschód, do Turcyi, Bułgaryi i do Hamburga.

O propukcyi spirytusu w Rosyi w kampanii 1893/4 donoszą z Petersburga do „Berl. Börs. Ztg“ co następuje:

Produkcya spirytusu w Rosyi zwiększyła się również i w tym roku; zwiększenie się to wynosi w stosunku do poprzedniej kampanii 11·7% absolutnego alkoholu.

W ubiegłej kampanii było w ruchu 2.058 gorzelń, o 49 gorzelń więcej zatem. jak w poprzedniej kampanii (2.009), a wyrobiono 30 milionów wiader 100% alkoholu.

Zapas spirytusu w składach rosyjskich wynosił 1. lipca zwyż 7¾ milionów wiader, t. j. o 1% mniej jak w roku ubiegłym, a tłomaczy się to tem, że eksport spirytusu był w pierwszej połowie bieżącego roku znacznie większy.

W pierwszem półroczu 1894 wynosił w Rosyi dochód z akcyzy od napojów 139,698 000 rs., podczas gdy w tym samym okresie czasu w 1893 r. wynosił dochód ten tylko 103 933.000 rs., czyli o 35,765 000 rs mniej.

Według dochodzeń przeprowadzonych przez Tow. fabrykantów spirytusu w Niemczech jest wynik urodzaju kartofli w całych Niemczech nieświetny, który to wynik tem gorzej się przedstawia, że zaczynają się kartofle znacznie psuć, a i zawartość skrobii jest niewielka.

Wskutek gnicia kartofel będą tamtejsi właściciele gorzelń zmuszeni jak najprędzej przerobić nadpsute kartofle, a to, jak się spodziewają, przyczyni się do początkowo wzmożonej produkcyi spirytusu, a zwłaszcza w miesiącu listopadzie; produkcya całej kampanii będzie jednak bezwątpienia słabszą, aniżeli w roku poprzednim.

Relacye z Warszawy donoszą o mniej jak średnim zbiorze kartofel w Król. Polskiem, gorzelnie przeto będą musiały zwykłą swą produkcyę nieco zredukować.

W pierwszym miesiącu (lipcu) bieżącej kampanii (1894/5) wyprodukowano w Rosyi znacznie więcej spirytusu, aniżeli w tym samym miesiącu kampanii ubiegłej. Wyprodukowano w lipcu 1894 r. w Rosyi europejskiej 75.231 wiader (925.341 liter) absolutnego alkoholu, w takimże samym okresie poprzedniej kampanii zaś tylko 68.739 wiader (845.489 liter).

Dnia 1. sierpnia b. r. było w ruchu 41 gorzelń (w ubiegłej kampanii 40).

Wyrób spirytusu w Galicyi (wrzesień 1894):

Powiat skarbowy	Ilość gorzelń w ruchu	Wyrób w stopniach hektol.
Żółkiew	20	198.842
Brody	13	142.404
Tarnopol	8	111.200
Czortków	6	69.400
Stanisławów	3	61.800
Rzeszów	3	61.240
Kołomyja	2	38.100
Sambor	3	35 600
Brzeżany	2	31.500
Jarosław	2	30.500
Tarnów	2	18 800
Kraków	2	16.000
Przemyśl	2	15.600
Lwów	1	12.000

Wyrobiono zat4m w 69 gorzelniach 842.986 stopni hektol. alkoholu.

Ceny spirytusu: 15·50 – 15·70 złr.

Sprawy Towarzystwa.

Zwracamy uwagę członków Towarzystwa i prenumeratorów naszego pisma, ze adres Redakcyi „Gorzelnika“ jest obecnie; ul. Polna l. 3, I. piętro.

Upraszamy przytem o nadsyłanie zaległęj prenumeraty pod powyższym adresem, zaś tych prenumeratorów, którzy w bieżącej kampanii zmienili miejsce pobytu, o rychłe nadesłanie nam swego adresu.

Zarząd Towarzystwa Gorzelników Polskich

ma zaszczyt donieść WW. PP. właścicielom gorzelń, że pośredniczy jak i lat poprzednich w obsadzaniu posad samoistnych gorzelników na następną kampanię.

Bliższych wyjaśnień udziela na żądanie przewodniczący Towarzystwa w Siebieczowie poczta Ostrów koło Sokala.

Z Drukarni Ludowej we Lwowie, pod zarządem St. Baylego.